

HARMONY® MP

Coadiuvante a base di mannoproteine per migliorare struttura e stabilità dei vini prima dell'imbottigliamento

AFFINAMENTO

Scheda tecnica

Revisione 16.1
Maggio 2016

SPECIFICHE TECNICHE

	METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	polvere	polvere
Colore	DC 1.02	beige	beige
Odore	DC 1.03	caratteristico	caratteristico
Umidità	DC 1.06	Max 10%	5 - 6%
Ceneri	DC 1.07	7 - 11%	10 - 11%
Solubilità	DC 1.04	min 99%	99-100%
pH (sosp. 1%)	DC 1.05	5,0 - 7,0	5,0 - 6,0
Arsenico	Spettrofotometria A.A.	Max 1 ppm	conforme
Piombo	Spettrofotometria A.A.	Max 5 ppm	conforme
altri metalli pesanti	Spettrofotometria A.A.	Max 30 ppm	conforme
Sostanze conservanti	Informazione tecnica	assenti	assenti
Sostanze tossiche	Informazione tecnica	assenti	assenti
Polisaccaridi complessi	Informazione tecnica	min 60%	min 60%
Azoto	DC 2.04	Max 75 g/Kg	conforme

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia)
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	=
Classificazione Sicurezza (CLP)	Non classificato
Classificazione ADR	Non classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011
Altre dichiarazioni	Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Pacchetti da 0,5 Kg (cod. 8243)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo protetto, al riparo dall'umidità.

NOTE

=